

SAINT-VALENTIN / PLAT

PAPILLOTE NORDIQUE AU CHIMICHURRI

Ingrédients (Pour 2 personnes)

- 300 g de saumon sauvage
- 4 c. à s. d huile d'olive extra vierge
- ½ c. à c. d'origan séché
- 2 c. à s. de jus de citron
- 1 gousse d'ail
- 2 c. à s. de persil
- ½ échalote
- Sel
- 1 pincée de piment séché
- Mignonnette de poivres et baies roses

Préparation:

Préchauffer le four à 180°C.

Trancher le pavé de saumon en trois tronçons de largeur égale. Huiler légèrement la chair au pinceau. Disposer sur une feuille de papier sulfurisé. Former une papillote. Mettre dans un plat et cuire 25 minutes au four.

Pendant la cuisson du poisson, préparer le chimichurri. Presser l'ail dans un petit bol. Ciseler l'échalote et le persil finement. Ajouter. Intégrer l'origan, le piment séché, le jus de citron et l'huile d'olive. Bien mélanger. Donner quelques tours de moulin de mignonnette de poivres et baies roses.

Servir le saumon avec le chimichurri et l'accompagnement de votre choix.

